

Menú “ La Plaça “

Canelons fets de casa / Canelones caseros

Faves a la Catalana amb Botifarra negra / Habas a la Catalana con Butifarra negra

Amanida de Maduixes Ecològiques de Llesp, Pernil d'Ànec i Formatge fresc #

Ensalada de Fresas Ecológicas de Llesp, Jamón de Pato y Queso fresco

Amanida d'Alvocat, Tomàquet Cherry i Pipes amb Vinagreta de mostassa, mel i soja #

Ensalada de Aguacate, Tomato Cherry y Pipas con Vinagreta de mostaza, miel y soja

Espaguetis amb Carreretes, Trompetes de la Mort i Parmesà

Espaguetis con Senderuelas, Trompetas Negras y Parmesano

Risotto de Ceps de la Comarca / Risotto de Boletus de la Comarca # Supl. 6.00

Truita de Riu amb pernil, panses i pinyons / Trucha de Rio con jamón, pasas y piñones #

Llobarro fresc a l'Orio fet a la brasa / Lubina fresca al Orio hecha a la brasa #

Broqueta de Botifarres amb seques / Brocheta de Butifarras con Alubias salteadas

Peus de Porc guisats amb seques / Manitas de Cerdo guisadas con Alubias

Cruixent de Cua de Bou al vi Negre / Crujiente de Rabo de Buey al vino Tinto Supl. 3.50

Xurrasco de Vedella ECO a la brasa / Churrasco de Ternera ECO a la brasa #

Postre o Cafè i Pa inclosos **25.90**

1er plat + postre o cafè / 1er plato + postre o café **15.60**

2er plat + postre o cafè / 2er plato + postre o café **19.70**

10% IVA inclòs

begudes no incloses / bebidas no incluidas

Suggeriments i Brasa / Sugerencias y Brasa

Pop a la brasa amb Parmentier de patata / Pulpo a la brasa con Parmentier (180 gr) # 24.8o

Confit d'Ànec amb Compota de Poma / Confit de Pato con Compota de Manzana # 16.4o

Melós de Vedella ECO amb salsa de Ceps / Meloso de Ternera ECO con salsa de Boletus # 17.7o

Entrecot de Vedella ECO a la brasa / Entrecot de Ternera ECO a la brasa (300 gr) # 20.9o

Mitjana de Vedella ECO a la brasa / Chuletón de Ternera ECO a la brasa (600 gr) # 29.9o

Xai ECO a la brasa / Cordero ECO a la brasa # 15.9o

Cabrit de Llet de Taüll cuit lentament al buit i Rostit,
acompanyat amb Verduretes i Patata Confitada # 21.9o

Cabrito Lechal de Taüll cocinado lentamente al vacio y Horneado,
acompañado con Verduritas y Patata Confitada

Begudes no incloses als menús / Bebidas no incluidas en los menús
Suplement TERRASSA / TERRAZA 1.50 per persona # **gluten free**

Menú Infantil 18.00 ½ menú 12.00

Sopa de galets amb pilota / Macarrons bolonyesa
Sopa de pasta con pelota / Macarrones boloñesa

Botifarra amb patates / Hamburguesa ECO al plat amb patates de casa
Butifarra con patatas / Hamburguesa ECO al plato con patatas caseras
Suplem. pa/pan 1.50

Postre : Iogurt / Yogur Gelats / Helados “FRIGO INFANTIL”

LES NOSTRES POSTRES SON FETES DE CASA

NUESTROS POSTRES CASEROS

Gelat de Xocolata Belga / Gelat de Gerds / Xarrup de Llimona

Helado de Chocolate Belga / Helado de Frambuesa / Sorbete de Limón

Crema de Iogurt Artesà / Crema de Yogur Artesano

Sopa freda de Pinya amb Gelat de Gerds / Sopa fria de Piña con Helado de Frambuesa

Flam de Cafè amb Crema de Baileys / Flan de Café con Crema de Baileys

Pastís de Formatge amb Fruits Vermells / Pastel de Queso con Frutos Rojos

Mel i Mató amb Nous / Requesón con Miel y Nueces

Pannacotta amb Coulis de Maduixes de Llesp / Pannacotta con Coulis de Fresas de Llesp

Cremós de Xocolata amb pa, oli d'oliva i sal Suplement 3.50

Cre moso de Chocolate con pan, aceite de oliva y sal

Gelat cremós de Vainilla acabat de fer i acompanyat amb Brownie Suplement 3.50

Helado cremoso de Vainilla recién hecho y acompañado de Brownie

Per acompanyar un Pedro Ximenez / Para acompañar un Pedro Ximenez 5.90

TARIFA POSTRE FORA / FUERA de MENÚ 5.00

cremós Vainilla / Xocolata - cremoso Vainilla / Chocolate 8.50 Iogurt / Yogur 3.50